



Liebe Gäste

wir danken Ihnen herzlich für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie eine angenehme Zeit bei uns hatten. Wir wünschen Ihnen alles Gute und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Ihr Kokoro Team



Bangertstraße 12, 63450 Hanau. Tel: 06181 6106547





Mittagsmenü

01. Bento

gegrillter Gemüsespieß in Sesam-Teriyakisauce, 4 Maki, dazu Jasminreis und Salat.

Wahlweise mit : Hähnchenbrustfilet^{4,5,f,m,i} Lachsfilet^{4,5,b,f,m} Knusprige Ente^{4,5,a,f,l,m}

11,90

02. Sushi Mix^{2,b,c,f,a,d,m} vegetarisch möglich

4 Nigiri + 1 Inside Out roll (8 Stk.)

Unser Sushi-Meister kreiert jedes Sushi mit höchster Präzision und Kunstfertigkeit.

11,90

03. Sushi Mix 2.Wahl^{2,b,a,c,d,f,l,m} vegetarisch möglich

1 Inside Out roll (8 Stk.), 1 Maki (6 Stk.), 2 Nigiri

Unser Sushi-Meister kreiert jedes Sushi mit höchster Präzision und Kunstfertigkeit.

11,90

04. Gyudon^{2,4,1,a,c,l,m,f,b}

gegrillte Rinderscheiben oder zarten Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika auf Reis mit Teriyakisauce, Spiegelei und Hiyashiwakame Wahlweise

11,90

05. Tempura Donburi^{4,2,1,f,m,i} vegetarisch möglich

Tempura Garnelen, Fisch und Gemüse auf Jasminreis, mit Sesam-Teriyakisauce und Salat

11,90

06. Yakitori Mix^{2,4,d,m,l} vegetarisch möglich

1 Hähnchenspieß, 1 Gemüsespieß, 1 Tomatenspieß, 1 Champignonspieß, mit Sesam-Teriyakisauce, dazu Jasminreis und Salat

10,90

07. Wildkräuter rotes Curry^{1,2,4,d,l,m} vegetarisch möglich

in cremigem Kokos-Curry mit Jasminreis und Salat. **Wahlweise mit:** zartem Hähnchenbrustfilet / vegetarisch mit Tofu / gebratenes Lachsfilet

10,90

08. Mittagessen^{1,2,4,d,m,l} ohne Miso-Suppe in cremigem Kokos-Curry mit Jasminreis und Salat.

Wahlweise mit:

zartem Hähnchenbrustfilet	10,90
knuspriges Hähnchen	11,90
knusprige Ente	12,90
Rindfleisch	12,90
vegetarisch mit Tofu	9,90
nur Gemüse	8,90

09-1. Erdnuss-Sauce¹

mit verschiedenen Gemüse (**scharf**)

Hähnchen ^{2,4,h,m,l,f,d}	10,90
knuspriges Hähnchen ^{2,4,a,d,f,l,m,h}	11,90
knusprige Ente ^{2,4,a,d,f,h,l,m}	12,90
Rindfleisch ^{2,4,d,f,h,l,m}	12,90
Tofu ^{2,4,d,f,h,m,i}	9,90
nur Gemüse ^{2,4,d,f,h,l,m}	8,90

09. Mittagsmenü¹

Das Angebot ändert sich wöchentlich! Bitte fragen Sie Ihren Kellner oder Ihre Kellnerin!

Warme Vorspeisen

10. Edamame^m 5,90
gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz

11. Harumaki^{4.a.b.i} vegetarisch möglich
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Fisch: 6,90
mit Gemüse: 5,90

11b. VN. Frühlingsrolle^{4.a.b.i} 6,90
traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen
mit Garnele+Hähnchen

12. Gyoza^{4,2,a,l,m} 5 Stk. 6,90
gebratene Teigtaschen mit Hähnchen
und Gemüsefüllung

13. Age Wantan^{2,4,a,c,i} 5 Stk. 6,90
Kleine Teigtaschen mit Garnelenfüllung

14. Chigyo Black Tiger^{2,1,4,c,l,a} 6,90
2 Stk paniert und frittierte Garnelen

15. Tenaga-Ebi^{2,4,1,a,d,c,i} 6,90
2 Riesengarnelen in grünem Reisflocken-
Tempura serviert mit Chilli-Mayo-Sauce

16. Ebi Furai^{2,1,4,c,l,a} 6,90
Garnelen in knusprigem
Kartoffelteigmantel mit süßer Chili-Sauce

17. Karaage^{4,2,a,l,m} 6,90
gebackenes Hähnchenbrustfilet
mit Limette

18. Dimsum^{2,4,1,a,l,c,m} 5 Stk. 6,90
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung
serviert mit Sojasauce

19. Tako-yaki^{2,4,1,n,a,d,l,m} 6,90
Hausgemachte Oktopusbällchen

20. Yakitori Tori^{2,m,f,i} 6,90
2 Hähnchenbrust Spieße in Sesam-Teriyakisauce

22. Hotate^{1,2,4,c,b,m,i} 12,90
gegrillte Jacobsmuscheln auf grünem Spargel,
Tobiko, Bio Kresse dazu Sojasauce mit süßer
Chili-Sauce

23. Tuna Tataki^{2,4,1,b,f,i} 12,90
Zart rosa gegrilltes Thunfischfilet mit Sesam
und Chili-Limetten Sauce

Kalte Vorspeisen

24. Sommerrolle^{2,4,1,c,l,m,h,f} vegetarisch möglich 6,90
Garnelen, Hähnchen, Reisnudeln, Salat,
Minze und Koriander im Reisblatt gerollt,
serviert mit Hoisin-Erdnuss-Sauce

25. Mango Salat
Frische Mango, Salat, vietnamesische Kräuter,
Erdnüsse, Knoblauch, Chili, Limetten,
Fischsauce-Dressing Wahlweise mit
Hänchenfleisch^{2,4,h,o,b} 6,90
Garnelen^{2,4,c,h,l,o,b} 7,90

26. Papaya Salat
Frische Papaya, Salat vietnamesische Kräuter,
Erdnüssen, Knoblauch, Chili, Limetten,
Fischsauce-Dressing Wahlweise mit
Hänchenfleisch^{2,4,h,l,o,b} 6,90
Garnelen^{2,4,b,c,h,l,o} 7,90

27. Hiyashi wakame salat^{2,4,f,m,i} 6,90
Seetangsalat mit Sesam

Suppen

28. Tom Kha Gai
Delikate Kokosmilchsuppe mit natürlichem
thailändischen Aroma, Aubergine, Galgant,
Zitronengras, Kokosmilch, Wahlweise mit
Hähnchenfleisch^{13,4,2} 5,00
Garnelen^{2,4,13,c} 5,90

29. Wantan^{2,4,f,m,p} 5,90
Wantan Teigtaschen, Pak Choi,
Zucchini, Karotten, Lauch, Champignons,
Röstzwiebel, Koriander, Sesamöl



Hauptgerichte

30. Ramen Suppe^{2,4,a,p,m}

Traditionelle japanische Nudelsuppe in einer kräftigen, lang gekochten Brühe, serviert mit geröstetem Seetangblatt, Kräutern und gekochtem Ei.

Wahlweise	
Hähnchen	14,90
Rindfleisch	15,90

31. Pho^{2,4,p,m,a,o}

Vietnamesische traditionelle Nudelsuppe mit Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebel, Koriander, Lauchzwiebeln und Basilikum.

Wahlweise mit:	
Hähnchen	14,90
Rindfleisch	15,90

40. Rotes Curry^{vegetarisch möglich}

knackiges Gemüse in pikante Kokossauce, mit Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:

Tofu ^{2,4,m} <small>vegetarisch</small>	14,90
zarter Hähnchenbrust ^{2,4,m}	15,90
knusprigem Hähnchen ^{2,4,a,l,m}	16,90
knuspriger Ente ^{2,4,a,l,m}	17,90
gebra. Lachsfilet 17,90 Garnelen ^{2,4,c,m}	18,90

41. Kamo Teriyaki^{2,4,1,m,a,l,f}

knusprige Ente mit gebratenen Gemüse in Sesam-Teriyakisauce, serviert mit Jasminreis und Salat

42. Tori Teriyaki^{2,4,1,f,m,i}

gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Sesam-Teriyaki-Sauce, Lauch, grünem Spargel, serviert mit Jasminreis und Salat

43. Sake Teriyaki^{2,4,f,l,m,b}

gegrillter frischer Lachs in Sesam-Teriyaki-Sauce, serviert mit Jasminreis und Salat

32. Pho Kokoro^{2,4,o,p}

Hausgemachte Nudelsuppe in der Steinschale mit Reisbandnudeln, Ingwer, Zwiebel, Koriander, Lauchzwiebeln und Basilikum. mit frische Rindfleisch 18,90



44. Yakisoba^{vegetarisch möglich}

Gebratene Eiernudeln mit Gemüse und Zwiebeln. Wahlweise mit:

Tofu ^{2,4,a,m,i} <small>vegetarisch</small>	14,90
zarter Hähnchenbrust ^{2,4,a,i,m}	16,90
knusprigem Hähnchen ^{2,4,a,i,m}	16,90
knuspriger Ente ^{2,4,a,i,m}	17,90
Garnelen ^{2,4,c,a,i,m}	18,90

45. Yaki Udon^{vegetarisch möglich}

Gebratene Udonnudeln mit Gemüse und Zwiebeln. Wahlweise mit:

Tofu ^{2,4,a,i,m} <small>vegetarisch</small>	14,90
zarter Hähnchenbrust ^{2,4,a,i,m}	16,90
knusprigem Hähnchen ^{2,4,a,i,m}	16,90
knuspriger Ente ^{2,4,a,i,m}	17,90
Garnelen ^{2,4,a,i,m}	18,90
Rindfleisch ^{2,4,a,i,m}	18,90

48. Erdnuss-Sauce

mit verschiedenen Gemüsearten (**scharf**)

Hähnchen ^{2,4,h,i,m}	16,90
knuspriges Hähnchen ^{2,4,h,a,i,m}	16,90
knusprige Ente ^{2,4,a,i,h,m}	17,90
Rindfleisch ^{2,4,h,m}	17,90
Garnelen ^{2,4,c,h,m}	17,90
Tofu ^{2,4,h,m}	14,90
nur Gemüse ^{2,4,h,m}	12,90

57. O bento

Sushi, Nigiri, Sashimi, 1 Gemüsespieß mit Sesam-Teriyakisauce, Seetangsalat, serviert mit Jasminreis und Salat. Wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet ^{2,4,b,m,f}	17,90
gegrilltem Lachsfilet ^{2,4,b,f,m,i}	18,90
knuspriger Ente ^{2,4,b,a,i,f,m}	18,90

Extras und Beilagen

800. Jasminreis	2,50
801. Teriyakisauce ^{2,4,11,m}	2,00
802. Ingwer ¹ (eingelegter Ingwer)	2,00
803. Wasabi	2,00
805. Sushireis mit Sesam ^f	3,00

46. Bun Nem^{2,4,p,o}

15,90
Reisnudeln, Salat Koriander, gerösten Erdnüssen Sesam, Röstzwiebel Basilikum. serviert mit Fischsauce dazu Frühlingsrollen

46 b. Reisnudeln^{2,4,p,o}

Reisnudeln mit Verschiedene Salat serviert mit Fischsauce. Wahlweise: Rindfleisch 18,90 Hähnchen 17,90

47. Kokoro special Sauce

mit verschiedenen Gemüsearten (**scharf**)

Hähnchen ^{2,4,h,i,m}	16,90
knuspriges Hähnchen ^{2,4,h,a,i,m}	16,90
knusprige Ente ^{2,4,a,i,h,m}	17,90
Rindfleisch ^{2,4,h,m}	17,90
Garnelen ^{2,4,c,h,m}	17,90
Tofu ^{2,4,h,m}	14,90
nur Gemüse ^{2,4,h,m}	12,90

49. Pho xao

Gebratene Reisbandnudeln mit versch.

Saisongemüse. Wahlweise mit	
Hähnchen ^{2,4}	14,90
Rindfleisch ^{2,4}	15,90

50. Pad-Thai

Thailändische Reisnudeln im Wok, geschwenkter Pak-Choi, Sojasprossen, Ei, Frühlingszwiebeln, Tamarindensoße gehackte Erdnüsse. Wahlweise mit

Hähnchen ^{2,4,h,m,a,i}	14,90
Rindfleisch ^{2,4,h,m,a,i}	15,90
Garnelen ^{2,4,a,h,c,i,m}	15,90

51. Bun Bo Xao

Reisnudeln, Sellerie Salat Koriander, Sojasprossen, Zwiebel, verschiedene Salate, serviert mit Fischsauce. Wahlweise mit

Hähnchen ^{2,4,h,m,a,i}	15,90
Rindfleisch ^{2,4,h,m,a,i}	16,90

52. Bun Dau (Tofu)

Reisnudeln, gebratene Tofu mit verschiedene Wildkräute Salat, serviert mit hausgemachte Magi Sauce 14,90

Sushi Karte



Nigiri

jeweils 1 Stück

60. Maguro^b Sushireis mit Thunfisch	3,50	61. Ebi^c Sushireis mit Black Tiger Garnele	3,20
62. Sake^b Sushireis mit Lachs	3,20	63. Avocado^{vegetarisch} Sushireis mit Avocado	3,00
64. Tako^c Sushireis mit Oktopus	3,00	65. Hokkigaiⁿ Sushireis mit Trogmuscheln	3,00
66. Wakame^{2 vegetarisch} Braunalgen	3,00	67. Tobiko^b Flugfischkaviar	3,50
68. Ikura^b Lachskaviar	3,80	69. Tamago^a Omelett	3,00
70. Inari^m Frittierter Tofu	3,00	71. Hotate^c Jakobsmuschel	3,80
72. Unagi^{b,m,f} Süßwasseraal	3,80	73. Kani^{1,2,17,c} Krebsfleischimitat	2,60

Special Nigiri

jeweils 2 Stücke

74. Sake Aburi^{19,b,q} Lachs flambiert	6,90	75. Spicy Sake^{b,a,m} Lachstartar	7,50
76. Naha^{2,b} flambierter Lachs auf grünem Spargel mit Tobiko und Kresse on top	7,50	77. Mito^{2,1,b} flambierter Thunfisch auf Avocado mit Tobiko	7,90
78. Uto^{17,2,b,d} Lachs mit Mango und Frischkäse	7,90	79. Spicy Tuna^{b,m} Thunfischtartar	7,90

Futo Maki

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert. Aufpreis 2,00€.

80. Futo Vegie^{1,2,a} Omelett, Gurke, Avocado, Rettich, jap. Kürbis	5 Stk. 6,90	81. Soft-Shell Crab Roll^{2,1,17,4} frittierter Taschenkrebis mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar	8,90
--	--------------------	--	-------------



Hoso Maki

jeweils 6 Stück
Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert. Aufpreis 2,00€.
Alle Sushis werden mit eingelegtem Ingwer und Wasabi serviert.

- 90. **Kanpyo** vegetarisch 4,00
Japanischer Kürbis
- 91. **Kappa** vegetarisch 3,90
Gurke
- 92. **Avocado** vegetarisch 4,20
Avocado
- 93. **Shinko** ^{1,2,4} vegetarisch 4,20
eingelegter Rettich
- 94. **Tekka**^b 5,50
Thunfisch
- 95. **Sake**^b 5,00
Lachs
- 96. **Asupara** vegetarisch 4,50
Spargel
- 97. **Tetsu**^b 5,50
marinierter Thunfisch mit Schnittlauch
- 98. **Kani**^c 4,50
Krebsfleischimitat



- 99. **Seto** ^{2,17,d} vegetarisch 4,50
Mango mit Frischkäse
- 100. **Kyo**^b 5,50
Lachstartar
- 101. **Hiro**^b 5,20
Lachs mit Avocado
- 102. **Ebi Fries** ^{c,a,i} 5,70
frittierte Garnelen
- 103. **Tunako**^b 5,50
gekochter Thunfisch mit Zwiebeln
- 104. **Sakao**^c 5,90
Garnelentartar mit Avocado
- 105. **Momo**^b 5,70
Lachs mit Thunfisch und Schnittlauch



Ura Maki

Inside out Rolle jeweils 8

Auf Wunsch in Tempurateig knusprig frittiert oder mit Tobiko statt Sesam. Aufpreis 2,00

- 110. **Sakura** ^{b,f} 6,80
Lachs mit Gurke und Sesam
- 111. **Ebi Kyabia** ^{1,2,c,b} 8,50
Garnelentatar, Gurke, Tobiko
- 112. **Sake Mango** ^{2,17,b,d} 6,90
Lachs mit Mango und Frischkäse
- 113. **Maguro** ^{b,f} 7,90
pikanter Thunfisch mit Avocado Sesam und Chilisauce
- 114. **Tansui unagi** ^{4,2,b,f,m} 7,90
Süßwasseraal mit Gurke und Sesam in Aalsauce
- 115. **Kioto** ^{2,17,c,d} 7,50
Black Tiger Garnelen mit Rucola und Frischkäse
- 116. **Osaka** ^{2,4,17,1,b,c} 7,20
Surimi mit Gurke, Avocado und Tobiko
- 117. **Tempura** ^{4,17,3,c,a,i,f} 7,90
frittierte Garnelen mit Avocado und Sesam
- 118. **Asuparagasu** ^{2,17,d,f} 6,90
grüner Spargel mit Frischkäse, Rucola und Sesam (vegetarisch)
- 119. **Sake Avocado** ^{b,f} 6,90
Lachs mit Avocado und Sesam
- 120. **Omuretsu** ^{3,a,f} 5,90
Omelett mit Gurke und Sesam (vegetarisch)
- 121. **Sumökusāmon** ^{2,1,17,11} 7,90
Räucherlachs mit Apfel, Koriander, Frischkäse und Aalsauce
- 122. **Kani niku** ^{1,2,b,c} 10,90
Taschenkrebsfleisch mit Avocado, Gurke und Flugfischkaviar
- 123. **Abokado Vegan** ^{17,2,4,i,a,d,m,f} 4 Stück 5,90
Avocado in Tempurateig mit Inari, Frischkäse, Sesam, Schnittlauch und Chilisauce (scharf) 8 Stück 9,90
- 124. **Ahiru** ^{17,2,4,a,f,i} 4 Stück 5,90
Ente in Tempurateig mit Avocado, Sesam, Chilisauce (scharf) 8 Stück 9,90
- 125. **Chikin** ^{2,4,f,m,i} 4 Stück 5,90
gebackene Hähnchenbrust mit Gurke und Sesam in Teriyakisauce 8 Stück 9,90
- 126. **Furaidochikin** ^{17,2,4,a,i,f} 4 Stück 5,90
Hähnchenbrust in Tempurateig mit Avocado, Sesam, Chilisauce und Schnittlauch 8 Stück 9,90
- 127. **Nasu** ^{17,a,i} 7,50
Aubergine in Tempurateig mit Schnittlauch und Yuzu Pfeffer
- 128. **Kabocho** ^{2,17,d} 6,90
Japanischer Kürbis, Avocado, Frischkäse und Shiso
- 129. **Asupara itame** ^{2,17,a,i,d,f} 8,90
Spargel in Tempurateig, Avocado, Frischkäse und Sesam



Sashimi

Auf Wunsch eine Portion Sushi Reis mit Sesam für zusätzliche 3,00€

130. Kihadamaguro^b

6 Stk. 14,90 / 12 Stk. 25,90
Yellowfin Thunfisch

132. Sake Aburi^b

6 Stück 14,50 / 12 Stück 24,90
flambierter Lachs ^b

131. Sarumo sararu^b

6 Stk. 13,90 / 12 Stk. 22,90
Schottischer Lachs

133. Kongō-gyo^b

klein 14,50 / groß 24,90
gemischter Fisch

134. Maguro to Sake

6 Stück 14,50 / 12 Stück 24,90
Thunfisch und Lachs



Tempura Roll

135. Yaki Avokado^{cb} 6 Stück

Rolle in Tempurateig mit Avocado, Frischkäse und Wahlweise mit

- Krebsfleisch 6,90
- Lachs 7,90
- Thunfisch 8,90
- knuspriges Hähnchen 8,90
- Ebi Tempura 8,90

136. Natsumi^k 6 Stück **vegetarisch**

Rolle in Tempurateig mit Avocado, Frischkäse und Wahlweise mit

- Mango 6,50
- japanischer Kürbis 6,50
- Spargel Tempura 6,50
- Frittierten Tofu 6,50
- Omelett 6,50

Sashimi Mix

Der Sushi Meister sorgt für die perfekte Zusammenstellung der Zutaten

160. Tokio^{1,2,11,b,c,m,f,g,i} 13,90

4 Nigiri, 8 Inside Out Roll

161. Kyoto^{1,2,11,b,a,m,f,i} 18,90

6 Nigiri, Sashimi, 1 Inside Out Roll



162. Okinawa^{1,2,b,c,g,i} 17,90

3 Osaka mit Tobiko, 3 Sakura, 3 Lachs-Maki, 3 Tekka Maki, 1 Sake Nigiri, 1 Maguro Nigiri, 1 Ebi Nigiri

163. Nagoya^{1,2,4,11,b,f,m,g,c,i} 17,90

3 Sake Maki, 3 Tekka Maki, 4 flambierte Lachs-Nigiri mit Sesam-Teriyakisauce

164. Uji^{1,2,4,11,b,c,m,f,g,i} 19,90

4 Sake Nigiri, 1 Sake Spezialrolle (8 Stk)

165. Hiroshima 21,90

4 Tuna Nigiri, 1 Spezialrolle (8 Stk)

166. Kobe^{1,2,b,c,m,f,g,i} 15,90

2 Maki, 1 Inside Out Roll
(vegetarisch möglich)

167. Sendai^{1,2,4,11,b,c,g,f,i} 19,90

4 Nigiri, Sashimi, 1 Inside Out Roll

168. Nara 41,90

8 Nigiri, Sashimi, Maki, 1 Spezialrolle (8Stk.), 1 Inside Out Roll

169. Fukuoka^{1,2,4,b,c,m,f,g,i} 79,90

6 Nigiri + 2 Spezialrolle (je 8 Stk.)
+4 Scheiben flambiertes Sashimi
+1 Yaki Avocado +1 Natsumi

170. Sapporo^{1,2,11,b,c,i} 99,90

Empfohlen für 5 Personen
5 Sashimi, 2 Spezialrollen, 2 Ura Maki, 10 Nigiri
2 Hoso Maki, 1 Yaki Avocado, 1 Natsumi



Spezialrollen

140. Mutsuki ^{1,2,b,c} 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Marinierter Thunfisch mit Spargel, Avocado, flambiertem Thunfisch und Flugfischkaviar

142. Yayoi ^{17,2,a,i,m} 4 Stück 8,00
8 Stück 12,90

Spargel in Tempurateig mit eingelegtem Kürbis, Avocado und Tofu (**vegetarisch**)

144. Satzuki <sup>1,2,4,17,
a,b,c,d,f,i</sup> 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Black Tiger Garnelen in Tempurateig mit Frischkäse, Avocado, Spargel, Lachs- und Thunfischfilet, Seetangsalat, Flugfischkaviar und Sesam-Teriyakisauce

146. Fumizuki <sup>1,2,4,17,
a,d,f,i,h</sup> 4 Stück 8,00
8 Stück 12,90

grüner Spargel in Tempurateig mit Mango, Gurke, Erdnüssen, Avocado und Sesamsauce (**vegetarisch**)

148. Nagatsuki <sup>1,2,4,
17,11,b
f,m,d,i</sup> 4 Stück 9,90
8 Stück 14,90

gegrillter Aal, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Thunfischfilet, Seetangsalat, Flugfischkaviar, Sesam-Teriyakisauce

150. Shimotsuki <sup>1,2,4,
11,17
a,b,d
f,m,c,i</sup> 8 Stück 13,90

Butterkrebs-Tempura, Mango, Gurke, Tobiko, Sesam, Avocado, on top, Unagisauce

152. Ichigatsu <sup>1,2,17,11
c,b,a,m,i</sup> 4 Stück 9,90
8 Stück 14,90

Kani, Avocado, Gurke, Garnelentatar, Unagisauce, Süßkartoffel-Chips

141. Kisaragi <sup>17,2,1,4,
c,a,i,d,f,b</sup> 4 Stück 10,90
8 Stück 15,90

Black Tiger Garnelen in Tempurateig mit Avocado, Frischkäse, gegrilltem Aal, Sesam und Unagisauce

143. Uzuki ^{1,2,4,b,m,i} 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Lachs mit Avocado, Gurke, Tobiko, flambiertem Lachstartar, Süßkartoffelchips und Pfeffer-Teriyakisauce

145. Minazuki ^{1,2,4,17,a,d,i} 8 Stück 11,90

Aubergine in Tempurateig mit Mango, Frischkäse, Limetten-Guacamole und Süßkartoffelchips

147. Hazuki <sup>1,2,4,17,
a,b,c,d,i,f</sup> 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Black Tiger Garnelen in Tempurateig, Frischkäse, Avocado, flambiertes Tunatatar, mit Süßkartoffel-Chips und Pfeffer-Teriyakisauce

149. Kamiarizuki <sup>17,2,
1,b,d</sup> 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Aal, gebratene Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs, Lachskaviar

151. Shiwasu ^{1,2,c,b,g} 4 Stück 8,50
8 Stück 13,50

Black Tiger Garnelen, Avocado, Gurke, flam. Lachs on top, Flugfischkaviar, Kresse

153. Nigatsu <sup>1,2,17,11
b,d,f,m,i</sup> 4 Stück 8,90
8 Stück 13,90

Lachs, Avocado, Frischkäse, Thunfisch on top, grüner Spargel, Sesam, Teriyakisauce

Vegetarischer Sushi-Mix

Auf Wunsch bereiten wir für Sie unseren vegetarischen Sushi-Mix auch in veganer Variante zu.

171. Himeji 13,90

4 Nigiris, 8 Stk Tamago Maki, 6 Stk. Avocado Maki (**vegetarisch**)

172. Beppu 17,90

Uramaki in Gemüse-Tempurateig, 8 Stk Kappamaki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Inside Out Maki (**vegetarisch**)

173. Hakone 15,90

6 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Seto Maki, 6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kanpyomaki (**vegetarisch**)

174. Nikko 36,90

2 Nigiris, 2 Spezialrollen, Natsudomato, Hosonari Maki, 1 Inside Out Maki (**vegetarisch**)

特別作
天下一
日本



Einzigartige Getränke

Kalte Tee Getränke

- 500. Totoro** 6,90
Oolong Tee, Pfirsich, Orangen, Zitronengras
- 501. Satsuki** 6,90
Oolong Tee, Limette, Trauben
- 502. Mei** 6,90
Oolong Tee, Pfirsich
- 503. Kokorotail** 7,50
Oolong Tee mit Orange, Limet, Maracuja, Ananas, Pfirsich, Minz
- 504. Chibi** 6,90
Oolong Tee, Limette Pfefferminze



Warme Tee Getränke

- 505. Jasumin cha** 4,90
Jasmin Tee
- 506. Shōga-raimu cha** 4,90
Ingwer, Limette, Honig
- 507. Minto-Shōga cha** 4,90
Pfefferminz, Ingwer, Honig
- 508. Sencha** 4,90



Unsere hausgemachten Tees verleihen Ihrer Mahlzeit das Gewisse etwas.

Japanische Spirituosen

- | | |
|--|--|
| 510. Sake Reiswein ^{19,q}
Warm 0,15l 4,50 | 511. Shochu ^{19,q,i}
Reisschnaps 4cl 6,50 |
| 512. Ryoma Rum ^{7J.19,q} 4cl 6,50 | 513. Kuro Kirishima ^{19,q} 2cl 3,90 |
| 514. Nikka Whisky ^{19,q} 2cl 8,90 | 515. Hibiki Whisky ^{19,q} 2cl 6,90 |
| 516. Yamazaki Whisky ^{19,q}
12J. 2cl 8,90 | 517. Haku ^{19,q} 2cl 3,90 |

Kalter Sake

- | | | | |
|---|------|-------|------|
| | 19,q | 0,1l | 0,3l |
| 521. Dassai 45 / Asahishuzo / Daingingo / Yamaguchi ^{19,q} | 7,50 | 20,90 | |
| Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Muskattrauben. Zeigt Geschmacks-
komponenten von Weißwein mit leichter Säure und feinem Abgang | | | |
| 522. Tamannohikkari / Daiginjo / Kyoto ^{19,q} | 7,90 | 21,90 | |
| Prämierter Sake aus Kyoto, fruchtig und mild im Geschmack,
mit ausschließlicher Verwendung von Omachi-Reis und in höchster Qualitätsstufe. | | | |
| 523. Nigori / Takara / Hiroshima ^{19,q} | 5,80 | 15,90 | |
| Älteste Sake-Sorten, die grob gefiltert und milchig weiß sind. Ihr volles, angenehm
süßes, komplexes Aroma und ihre glatte Textur garantieren Ihnen ein einzigartiges,
köstliches Trinkerlebnis. | | | |
| 525. Kikumasamune / Junmai / Taru ^{19,q} | 9,90 | 24,90 | |
| Runder, harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift, erfrischt
dieser Tropfen mit Noten von Zedernholz und Lavendel. Am Gaumen süßlich
und ausgewogen, mit einem trockenen, leicht harzigen Abgang. | | | |

Krombacher Biere

530. Pils vom Fass ⁱ	0,3l	3,70	0,5l	4,90	533. Kromba. ⁱ Alkoholfrei	0,3l	3,90	0,5l	4,90
531. Radler ⁱ	0,3l	3,70	0,5l	4,90	534. Kromba. ⁱ Weißbier Hell	0,3l	3,90	0,5l	4,90
532. Diesel ⁱ	0,3l	3,70	0,5l	4,90	535. Kromba. ⁱ Weißbier Alkoholfrei	0,3l	3,90	0,5l	4,90
					536. Kromba. ⁱ Weißbier Dunkel	0,3l	3,90	0,5l	4,90

Japanische Biere

537. Asahi ⁱ	0,33l	4,30	538. Kirin ⁱ	0,33l	4,30
-------------------------	-------	------	-------------------------	-------	------

Cocktails

540. Espresso Martini ^{19,9,2,q,i}	9,90
Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup, Espressobohnen	
541. Aperol Spritz ^{19,1,q,g}	8,90
Prosecco, Aperol, Spritzer Mineralwasser, Orangen	
543. Matcha Highball ^{19,q,g}	12,90
Hochwertiger Hakushu Single Malt Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Matchapulver, Soda	
546. Hugo	8,90
Prosecco, Holunderblütensirup, Minz, Limette, Sodawasser.	

Vier Jahreszeiten

542. Cherry Blossom	8,90	542b. Blue Ocean	8,90
Roku Gin, Cherry Blossom Tonié ^{9,q}		Curacao Sirup, Limonade, Havana rum Glitzer Pulver	
542c. Manhattan	9,90	542d. Old Fashioned	9,90
Knop Creek Wischky, roter Vermouth Angostura Bitter		Bacardi Rum, Angostura Bitter Orange, Zuckersirup, Orange	

Wein

544. Rotwein	0,2l	6,90	Flasche	21,90
bordeaux / Primitivo				
545. Weißwein	0,2l	6,90	Flasche	21,90
Chardonnay / Riesling				
545. Rose	0,2l	6,90	Flasche	21,90
548. Apfelwein	0,2l	3,90	0,4l	5,90



Soda

550. Sodenthaler Gastro	Natur	0,25l	3,10	0,75l	06,90
551. Sodenthaler Gastro	Spritzig	0,25l	3,10	0,75l	06,90

Softdrinks & Limonaden

605. Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50	552. Proviant Zitrone ^{11,2}	0,33l	3,70
606. Schweppes Tonic Water	0,2l	3,50	553. Proviant Apfelschorle ^{2,11}	0,33l	3,70
607. Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50	554. Proviant Rhabarberlimo ^{2,11}	0,33l	3,70
608. Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50	555. Proviant Orangenlimo ^{2,11}	0,33l	3,70
			556. Pro. Ingwer-Zitronenlimo ^{2,11}	0,33l	3,70
			557. Pro. Kirsch-Granatapfel ^{2,11}	0,33l	3,70
			558. Pro. Maracuja-Orange Schorle ^{2,11}	0,33l	3,70
			559. Proviant Cola ^{2,1,11,9}	0,33l	3,70
			600. Proviant Cola ^{2,1,11,9} Zuckerfrei	0,33l	3,70
			601. Proviant Fanta ^{2,1,11,9}	0,33l	3,70
			602. Proviant Sprite ^{2,1,11,9}	0,33l	3,70
			603. Proviant Mezzo Mix ^{2,1,11,9}	0,33l	3,70
			604. Paulaner Spezi ^{2,1,11,9}	0,33l	3,70



Säfte & Saftschorlen

610. Apfelsaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90	615. Schwarze Johannisbeere	0,2l	3,50	0,4l	4,90
611. Orangensaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90	616. Mangosaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90
612. Maracuja	0,2l	3,50	0,4l	4,90	617. Traubensaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90
613. Lycheesaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90	618. Saftschorlen	0,2l	3,50	0,4l	4,90
614. Ananassaft	0,2l	3,50	0,4l	4,90					

Kaffee

620. Espresso ⁹	2,90	621. Doppelter Espresso ⁹	3,50
622. Espresso Machiato ^{9,d}	3,40	623. Cappuccino ^{9,d}	3,90
624. Latte Macchiato ⁹	4,90	625. Kaffee ⁹	3,20
629. Heiße Schokolade	3,50	628. Milch Kaffee ⁹	3,50

vietnamesischer Kaffee

626. Kaffee muoi ^{9,d} Gesalzener Kaffee	6,50	627. Kaffee Phin ⁹ Traditioneler Kaffee	4,20
--	------	---	------

Dessert

640. Mochi ^{1,8, g}	5,90	643. Matcha ^{1,8, g}	2,90
japanisches Reiskucheneis mit Sahne und Erdbeersauce oder Vanillesauce Wahlweise mit Matcha oder Erdbeer		1 Kugel japanische Grüntee-Eis serviert mit Sahne und Erdbeersauce oder Vanillesauce	
641. Yuzu ^{1,8, g}	2,90	644. Flan ^{8, 11, c, g}	5,90
1 Kugel japanische Yuzu-Eis-Eis serviert mit Sahne und Erdbeersauce oder Vanillesauce		Eierpudding, Schlagsahne, Milch, mit Kaffee	
642. Goma ^{1,8, d, f, g}	2,90	645. Gebackene Banane ^{8, e} 6 stk	5,90
1 Kugel japanische Sesam-Eis-Eis serviert mit Sahne und Erdbeersauce oder Vanillesauce		Banane, Honig, Puderzucker, Erdnüsse	
		646. Panna cotta ^{8, g}	4,80
		Schlagsahne, Milch, Gelatine, serviert mit Obst der Saison	



Zahlungsmöglichkeiten

- Barzahlung
- EC Kartenzahlungen
- Kreditkartenzahlungen

Ab dem 13. Dezember 2014 besteht eine Kennzeichnungspflicht für Hauptallergene in unverpackten Lebensmitteln. Diese Regelung betrifft auch die Hotellerie und Gastronomie. Wir nehmen das Anliegen von Allergikern nach Aufklärung und Information sehr ernst und erfüllen diese Kennzeichnungspflicht gewissenhaft und nach bestem Wissen. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass trotz größter Sorgfalt Spuren anderer allergener Stoffe in unseren Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden können, z. B. durch Kreuzkontaminationen. Vielen Dank für Ihr Verständnis und guten Appetit.

Zusatzstoffe in Speisen:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 Taurin, 16 Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen), 17 Stabilisator, 18 Verdickungsmittel, 19 Alkohol

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten

a Eier, b Fisch, c Schalentiere, d Milch, e Sellerie, f Sesam, g Sulfid, h Erdnüsse, i Gluten, j Lupine, k Schalenfrüchte, l Senf, m Soja, n Weichtiere, o Fischsoße, p Hühnerbrühe, q Alkohol

Vielen Dank für Ihren Besuch!

